

Horkovzdušná fritéza • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 4-10

Teplovzdušná fritéza • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 11-17

Air Fryer • USER MANUAL **EN** 18-22

Forrólevegős fritőz • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **HU** 23-27

Frytkownica beztłuszczowa • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 28-33

Heißluftfritteuse • BEDIENUNGSANLEITUNG **DE** 34-39

VISTA



10/8/2023

eta



Obrázky jsou pouze ilustrační. Obrázky sú len ilustračné. Product images are for illustrative purposes only. Ilustratív képek. Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja. Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
	II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)	6
	III. POKYNY K POUŽITÍ	6
	IV. ÚDRŽBA	9
	V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	9
	VI. EKOLOGIE	10
	VII. TECHNICKÁ DATA	10
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	11
	II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)	13
	III. POKYNY NA OBSLUHU	13
	IV. ÚDRŽBA	16
	V. RIEŠENIE PROBLÉMOV	16
	VI. EKOLÓGIA	17
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	17
EN	I. SAFETY WARNING	18
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)	20
	III. INSTRUCTIONS FOR USE	20
	IV. MAINTENANCE	21
	V. ENVIRONMENT	22
	VI. TECHNICAL DATA	22
HU	I. BIZTONSÁGI RENDELKEZÉSEK	23
	II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)	25
	III. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK	25
	IV. KARBANTARTÁS	26
	V. ÖKOLÓGIA	27
	VI. MŰSZAKI ADATOK	27
PL	I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	28
	II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)	30
	III. INSTRUKCJE DOT. OBSŁUGI	30
	IV. KONSERWACJA	32
	V. EKOLOGIA	32
	VI. DANE TECHNICZNE	32
DE	I. SICHERHEITSANWEISUNGEN	34
	II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb. 1)	36
	III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN	36
	IV. WARTUNG	38
	V. UMWELTSCHUTZ	38
	VI. TECHNISCHE DATEN	39

eta 0168

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtete návod k obsluze a tento návod spolu s pokladním dokladem a podle možnosti i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pozorně přečtete návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro pozdější použití.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!
- Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou trvale pod dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou a po skončení práce spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně nebo upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- **POZOR:** Plášť spotřebiče a její vnitřní součásti jsou při provozu a do jejich vychladnutí horké! K manipulaci používejte ochranné pomůcky (jako např. rukavice). V případě manipulace s vnitřními částmi (např. nádoba) vyčkejte na jejich zchládnutí.

- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácích a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu fritování.
- Fritézu používejte pouze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**).
- Neumisťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. skleněné, papírové plastové, dřevěné–lakované desky a různé tkaniny/ubrusy).
- Neumisťujte horkou nádobu do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů (např. na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu), který se může teplem poškodit.
- **Fritézu nikdy neponožujte (ani částečně) do vody a nemýjte pod tekoucí vodou!**
- Nedotýkejte se při fritování míst, kde vystupuje pára/horý vzduch, hrozí nebezpečí **popálení a opaření**. Dejte také pozor na horkou páru vystupující po vysunutí nádoby!
- Před připojením k elektrické zásuvce musí být fritéza správně sestavená. Fritézu také nikdy nezapínejte bez nádoby (koše). Nepoužívejte toto držadlo k přenášení spotřebiče.
- **Do fritézy nenalévejte žádné tekutiny, ani fritovací olej! Fritování probíhá pomocí cirkulace horkého vzduchu.**
- Všechny připravované suroviny se musí nacházet pouze ve fritovací nádobě, zamezte jejich kontaktu s topnou spirálou.
- Během provozu nikdy nezakrývejte vstupní a výstupní ventilační otvory!
- Spotřebič neumísťujte proti stěně nebo jiným spotřebičům. Ponechte alespoň **20–30 cm** volného místa okolo a nad spotřebičem.
- Pokud spozorujete kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě spotřebič odpojte z el. zásuvky, vyvětrejte a po ustálení emisí kouře odstraňte příčinu (jsou-li zdrojem připravované suroviny).
- Spotřebič potřebuje po rozehřátí přibližně **30 min.** na ochlazení a bezpečnou manipulaci a čištění.
- Při vysunování nádoby pomocí rukojeti postupujte opatrně a tělo fritézy druhou rukou přidržujte.
- Fritéza (topné těleso) je vybavena tepelnou ochranou proti přehřátí.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zaváděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení fritézy a následně k vážnému popálení!
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.

- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

A – tělo fritézy


- | | |
|---|--|
| A1 – odkapní rošt | A7 – regulační kotouč nastavení teploty (160 – 220 °C) |
| A2 – fritovací nádoba na suroviny | A8 – kontrolka provozu |
| A3 – držadlo | A9 – kontrolka nahřívání |
| A4 – výstup vzduchu | A10 – průzor |
| A5 – napájecí kabel | |
| A6 – regulační kotouč (vypínač/časovač 0 – 30 min. / Zapnuto) | |

III. POKYNY K POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte fritézu s příslušenstvím. Z fritézy odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vyfěte do sucha, případně nechte oschnout. Při prvním zapnutí se může objevit krátké a mírné zakuření nebo zápach, tato skutečnost není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

Sestavení jednotlivých dílů


Při sestavení fritézy postupujte podle obr. 1. Fritovací nádobu **A2** mírným tahem vyjměte z těla fritézy **A**. Vložte odkapní rošt **A1**. Opačným způsobem sestavenou nádobu pak zasuňte zpět do těla fritézy.


Regulační kotouč časovače A6 „“ – lze používat ve 2 režimech a slouží zároveň jako vypínač.

a) automatický mód „0 – 30“

Nastavte požadovaný čas ohřevu v rozsahu cca 3 – 30 min. Jakmile časovač dosáhne hodnoty **OFF** (zazní se zvuková signalizace) a fritéza se vypne. V případě požadavku na manuální vypnutí kotoučem otočte na hodnotu **OFF** manuálně (proti směru chodu hodinových ručiček). Pokud dokončíte přípravu v průběhu odpočtu časovače, vždy jej následně nastavte do pozice **OFF** (vypnuto) manuálně.

b) mód nepřetržitého chodu „Zapnuto“

Při tomto režimu nastavení není ohřev časově omezen. Je vhodný pro přípravu potravin, které je nutné udržovat v určité teplotě déle než 30 minut. Mód nastavíte otočením regulátoru proti směru hodinových ručiček do polohy „“.

Regulační kotouč nastavení teploty A7 „“ – nastavte požadovanou teplotu 160–220 °C (informaci o požadované teplotě získáte na etiketě potraviny nebo v tabulce tohoto návodu). Po skončení přípravy otočte regulačním kotoučem vždy do pozice **MIN**.

Fritování









Umístěte sestavenou fritézu na rovný povrch (např. kuchyňský stůl) ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí.

Nádoby na suroviny naplníte požadovanými surovinami (respektujte maximální množství tj. 1/2 objemu nádoby) a celou fritézu řádně sestavte. Vidlici napájecího přívodu **A5** připojte k elektrické síti. Aktivní funkci fritézy (časovače) signalizuje svít kontrolky **A8**. Jakmile je nastavená teplota dosažena, kontrolka **A9** se rozsvítí. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky vypne (zazní se zvuková signalizace). Po ukončení přípravy pomocí držadla opatrně vysuňte nádobu **A2** se surovinami a nechte chvíli zchladnout. V závislosti na charakteru připravovaných surovin po vychladnutí vylejte případné tekutiny z fritovací nádoby **A2**.

Vnitřní prostor je v průběhu funkce osvětlený a je možné teplotu i čas měnit. Ukončení funkce je doprovázeno zvukovou signalizací. Dojde k vypnutí topného tělesa.

Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu. Pokud připravované pokrmy nejsou dostatečně usmažené / upečené, v přípravě pokračujte.

Doporučená teplota a čas při různých menu jsou následující:

Ikona	Surovina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Další info
	Kotleta	220	15 – 20	Existují určité rozdíly ve stejných druzích ingrediencí a chuť každého uživatele se může lišit. Tabulka slouží pouze pro referenční účely. Čas a teplotu přípravy můžete upravit podle sebe.
	Hranolky (zmrazené)	220	15 – 20	
	Koláč	160	15 – 20	
	Kuřecí paličky	220	20 – 25	
	Ryba	180	20 – 25	
	Steak	200	10 – 15	
	Zelenina	160	15 – 25	
	Kuřecí křídla	220	13 – 20	

Poznámka

Některé suroviny je vhodné během ohřevu promíchat či protřepat. Zároveň neotáčejte či příliš nenahýbejte při protřepávání nádobu, může obsahovat horkou tekutinu.

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy zpracování potravin se pohybují v jednotkách minut a mají pouze informativní charakter - vždy záleží na mnoha faktorech, od velikosti surovin, přes připravované množství a způsob umístění, až po jejich kvalitu a výchozí teplotu.

Potravina	MIN-MAX množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepat v průběhu?	Další info
Brambory a hranolky					
Tenké hranolky	400	15-20	220	ano (1-4x)	–
Tlusté hranolky	400	18-25	220	ano (1-4x)	–
Grat. brambory	500	20-25	200	ano (1-2x)	–
Maso					
Steak	100-600	10-20	200	–	otočte
Vepřové kotlety	100-600	10-15	220	–	otočte
Hamburger	100-600	10-15	180	–	–
Klobásky	100-600	13-15	200	–	–
Kuřecí stehno	100-600	20-25	220	–	otočte
Kuřecí prsa	100-600	13-20	200	–	otočte
Ryby	100-600	15-20	180	–	–
Svačinka					
Mražené kuřecí nugetky	100-600	6-10	200	ano	polotovár
Mražené rybí prsty	100-500	6-10	200	–	polotovár
Sýr	100-500	8-10	180	–	polotovár
Plněná zelenina	100-500	10	160	–	–
Pečení					
Dort	400	20-25	160	–	použijte formu / nádobu na pečení
Koláč (Quiche)	500	20-30	180	–	
Muffiny	400	15-18	200	–	
Různé sladkosti	500	20	160	–	

Tipy

- Pro co nejlepší výsledek doporučujeme pokrmy z masa a drůbeže, jednou nebo dvakrát během přípravy protřepat/promíchat, tak aby na horní straně nezasychaly, byly rovnoměrně propečené a křupavé. Můžete obrátit také jídla jako je steak, kuřecí stehno, aby bylo zajištěno rovnoměrné zhnědnutí a propečení. Protřepání/promíchání většinou vyžadují menší jídla, která jsou naskládána, jako jsou hranolky nebo nugety.
- Menší části surovin vyžadují obvykle kratší dobu přípravy. Větší části naopak dobu delší.
- Stejně tak menší množství surovin vyžaduje kratší dobu přípravy a naopak větší množství zpravidla dobu delší.
- Některé druhy surovin můžete polét trochou oleje pro jejich křupavější výsledek.
- Nepřipravujte velmi tučné suroviny (např. tučné maso).
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek by nemělo překročit 400 g.
- V případě potřeby lze do nádoby vložit i formu na pečení dortíků, koláčků apod.
- Fritézu můžete použít také k opětovnému ohřevu hotových surovin.

IV. ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky a nechte vychladnout! Vnější plášť utřete vlhkým hadříkem. Po každém použití otřete vnější plochy měkkým vlhkým hadříkem. **Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky a kovové nástroje**, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Nádobu a rošť umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, následně opláchněte čistou vodou a nechte dostatečně oschnout (můžete použít myčku nádobí). V případě potřeby lze na tyto díly použít šetrné odmašťovací prostředky. Vnitřek základny fritézy opatrně vyčistěte vlhkým hadříkem, nebo neabrazivní čisticí houbičkou. V případě potřeby odstraňte zbytky nečistot z topného tělesa čisticím kartáčkem. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el/plynový sporák**). Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče! Napájecí přívod **A5** otřete hadříkem. Spotřebič skladujte řádně očištěný na suchém, bezprašném místě mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza nefunguje	Není připojený napájecí kabel	Připojte kabel
	Není nastavený časovač	Nastavte časovač
Suroviny nejsou dostatečně zpracované	Velké množství surovin v nádobě	Vložte menší množství surovin, ty pak budou rovnoměrněji zpracovány
	Nastavená teplota je nízká	Zvyšte teplotu
	Doba přípravy je nízká	Zvyšte dobu přípravy
Suroviny jsou zpracované nerovnoměrně	Některé suroviny je potřeba v průběhu přípravy (např. v polovině) protřepat	Protřepejte / promíchejte suroviny
Z fritézy vychází bílý kouř	Připravujete mastné suroviny	Bílý kouř produkuje zahřátý olej, který je přítomen ve vyšším množství právě u mastných surovin. Toto však neovlivní chod ani výsledek fritézy
	Nádoba obsahuje zbytky mastnoty z předchozích příprav	Ujistěte se, že po každém použití nádoby řádně umyjete
Suroviny nejsou po zpracování dostatečně křupavé	Křupavost ovlivňuje více faktorů, zejména množství oleje a vody	Ujistěte se, že suroviny dostatečně usušíte před přidáním oleje
		Brambory nakrájejte na menší části
		Přidejte trochu více oleje

VI. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech částech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

VII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Hmotnost cca (kg)	3,5
Spotřebič třídy ochrany	I.
Rozměry cca (D x H x V) (mm)	265 x 330 x 272
Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W	

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.


UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček

v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



- Čtěte návod k obsluze



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

eta 0168

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu s dokladom o predaji a podľa možností aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte na skoršie použitie.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu v vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhnajte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nejsú starší ako 8 let a pod dozorom. Deti mladšie 8 let sa musia držať mimo dosah spotrebiča a prívodu. Spotrebiče nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak správne nepracuje, spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takomto prípade odnesite spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili, či je bezpečný a správne funguje.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou a po skončení práce spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Ak sa napájací prívod tohto spotrebiča poškodí, musí byť nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- **POZOR:** Plášť spotrebiča a jeho vnútorné súčasti sú pri prevádzke a do ich vychladnutia horúce! K manipulácii používajte ochranné pomôcky (ako napr. rukavice). V prípade manipulácie s vnútornými časťami (napr. nádoba) počkajte na ich vychladnutie.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vyťahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru a počas celého fritovania ho kontrolujte.
- Fritézu používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov či dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Neumiestvujte spotrebič na nestabilní, krehké a horľavé podklady (napr. sklenené, papírové plastové, drevěné–lakované desky a rôzne tkaniny/ubrusy).
- Neumiestvujte horkou nádobu do blízkosti horľavých látok alebo predmetů.
- Neumiestvujte nádobu, je–li je horká, na drevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
- **Fritézu s výhrevným telesom nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- Nedotýkajte sa pri fritovaní miest, kde vystupuje para/horúci vzduch, hrozí nebezpečenstvo popálenia a oparenia. Dajte tiež pozor na horúcu paru vystupujúcu po vysunutí nádoby!
- Pred pripojením k elektrickej zásuvke musí byť fritéza správne zostavená. Fritézu tiež nikdy nezapínajte bez nádoby. Nepoužívajte toto držadlo na prenášanie spotrebiča.
- Do fritézy nenalievajte žiadne tekutiny, ani fritovací olej! Fritovanie prebieha pomocou cirkulácie horúceho vzduchu.
- Všetky pripravované suroviny sa musia nachádzať iba vo fritovacej nádobe, zamedzte ich kontaktu s výhrevnou špirálou.
- Počas prevádzky nikdy nezakrývajte vstupné a výstupné ventilačné otvory.
- Spotrebič neumiestňujte proti stene alebo iným spotrebičom. Ponechajte aspoň 20—30 cm voľného miesta okolo a nad spotrebičom.
- Ak spozorujete dym vychádzajúci zo spotrebiča, okamžite spotrebič odpojte z el. zásuvky, vyvetrajte a po ustálení emisií dymu odstráňte príčinu (ak sú zdrojom pripravované suroviny).
- Spotrebič potrebuje po rozohriatí približne 30 min. na ochladenie a bezpečnú manipuláciu a čistenie.
- Pri vysúvaní nádob pomocou rukoväte postupujte opatrne a telo fritézy druhou rukou pridržavajte.
- Fritéza má tepelnú poistku proti prehriatiu.
- Prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody. Nikdy ho nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zaťaháním za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu fritovačky a následne k vážnemu popáleniu!
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s príslušenstvom určeným pre tento typ. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu (napr. popálenie).

- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenia, popáleniny, obareniny, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

A – telo fritézy


- | | |
|------------------------------------|--|
| A1 — odkvapový rošt | A6 — spínač/časovač (0—30 min. / ZAP.) |
| A2 — fritovacia nádoba na suroviny | A7 — nastavenie teploty (160—220 °C) |
| A3 — držadlo | A8 — kontrolka prevádzky |
| A4 — výstup vzduchu | A9 — kontrolka nahrievania |
| A5 — napájací kábel | A10 — priezor |

III. POKYNY NA OBSLUHU

Odstraňte všetok obalový materiál a vyberte fritézu s príslušenstvom. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami, roztokom horúcej vody so saponátom, opláchnite čistou vodou a dôkladne ich osušte. Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.

Zostavenie jednotlivých dielov

Pri zostavení fritézy postupujte podľa obr. 1. Fritovacia nádobu **A2** ťahom vyberte z fritézy. Vložte odkvapový rošt **A1**. Opačným spôsobom nádobu potom zasuňte späť do fritézy.


Regulačný kotúč časovača A6  — je možné používať v 2 režimoch, slúži zároveň ako vypínač.


a) Automatický mód „0 — 30“

Nastavte požadovaný čas ohrevu v rozsahu cca 3—30 min. Hneď ako časovač dosiahne hodnoty **OFF**, zaznie cinknutie a fritéza sa vypne. V prípade požiadavky na manuálne vypnutie koliesko otočte na hodnotu **OFF** manuálne (proti smeru hodinových ručičiek). Ak dokončíte prípravu v priebehu odpočtu časovača, vždy ho nastavte do pozície **OFF** (vypnuté) manuálne.

b) Mód nepretržitého chodu „Zapnuto“

Pri tomto režime nastavení nie je ohrev časovo obmedzený. Je vhodný pre prípravu potravín, ktoré je nutné udržiavať v určitej teplote dlhšie ako 30 minút.

Mód nastavíte otočením regulátora proti smeru hodinových ručičiek do polohy  „“.

Regulačný kotúč nastavenia teploty A7  — nastavte požadovanú teplotu 160 — 220 °C

(informáciu o požadovanej teplote získate na etikete potraviny alebo v tabuľke tohto návodu).









Po skončení prípravy otočte regulačným kotúčom vždy do pozície „**MIN**“.

Fritovanie

Umiestnite zostavenú fritézu na rovný povrch (napr. kuchynský stôl) vo výške minimálne 85 cm, mimo dosah detí. Nádobu na suroviny naplňte požadovanými surovinami (rešpektujte maximálne množstvo, t.j. 1/2 objemu nádoby) a celú fritézu riadne zostavte. Vidlicu napájacieho prívodu **A5** pripojte k elektrickej sieti. Aktívnu funkciu fritézy (časovač) signalizuje svit kontrolky **A8**. Hneď ako je nastavená teplota dosiahnutá, rozsvieti sa kontrolka **A9**. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky vypne (ozve sa zvuková signalizácia). Po ukončení prípravy pomocou držadla opatrne vysuňte nádobu **A2** so surovinami a nechajte ju chvíľu vychladnúť. V závislosti na charaktere pripravovaných surovín po vychladnutí vylejte prípadné tekutiny z fritovacie nádoby **A2**.

Vnútorňý priestor je počas funkcie osvetlený a priebehu funkcie je možné teplotu i čas meniť. Ukončenie funkcie je sprevádzané zvukovou signalizáciou. Dôjde k vypnutiu vykurovacieho telesa. Pred konzumáciou skontrolujte dostatočné tepelné spracovanie pokrmu. Ak pripravované pokrmy nie sú dostatočne pečené, vo varení pokračujte.

Odporúčaná teplota a čas pri rozličných menu sú nasledujúce:

Ikona	Surovina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Ďalšie info
	Kotleta	220	15 — 20	Existujú určité rozdiely v rovnakých druhoch ingrediencií a chuť každého používateľa sa môže líšiť. Tabuľka slúži len na referenčné účely. Čas a teplotu frytovania môžete upraviť podľa seba.
	Hranolky (zmrazené)	220	15 — 20	
	Koláč	160	15 — 20	
	Kuracie paličky	220	20— 25	
	Ryba	180	20 — 25	
	Steak	200	10 — 15	
	Zelenina	160	15 — 25	
	Kuracie krídla	220	13 — 20	

Poznámka

Niektoré suroviny je vhodné počas ohrevu premiešať či pretrepať. Zároveň neatáčajte či príliš nenahýňajte pri pretrepávaní nádobu, môže obsahovať horúcu tekutinu.

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy spracovania potravín sú uvedené minútach - vždy záleží na mnohých faktoroch, od veľkosti surovín, cez pripravované množstvo a spôsob umiestnenia, až po ich kvalitu a východiskovú teplotu.

Potravina	MIN-MAX množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Pretrepať v priebehu?	Ďalšie info
Zemiaky a hranolky					
Tenké hranolky	400	17—20	220	ano (1—4x)	—
Hrubé hranolky	400	18—25	220	ano (1—4x)	—
Grat. zemiaky	500	20—25	200	ano (1—2x)	—
Mäso					
Steak	100-600	10—20	200	—	otočte
Bravčové kotlety	100-600	10—15	220	—	otočte
Hamburger	100-600	10—15	180	—	—
Klobásky	100-600	13—15	200	—	—
Kuracie stehno	100-600	20—25	220	—	otočte
Kuracie prsia	100-600	13—20	200	—	otočte
Ryby	100-600	15—20	180	—	—
Desiata					
Mrazené kuracie nugetky	100-600	6—10	200	ano	polotovár
Mrazené rybacie prsty	100-500	6—10	200	—	polotovár
Syr	100-500	8—10	180	—	polotovár
Plnená zelenina	100-500	10	160	—	—
Pečenie					
Torta	400	20—25	160	—	použite formu / nádobu na pečenie
Koláč (Quiche)	500	20—30	180	—	
Muffiny	400	15—18	200	—	
Rôzne sladkosti	500	20	160	—	

Tipy

- Pre čo najlepší výsledok odporúčame pokrmy z mäsa a hydiny, raz alebo dvakrát počas varenia pretrepať/premiešať, tak aby na hornej strane nezasychali, boli rovnomerne prepečené a chrumkavé. Môžete obrátiť tiež jedlá ako je steak, kuracie stehno aby bolo zabezpečené rovnomerné zhnednutie a prepečenie. Pretrepanie väčšinou vyžadujú menšie jedlá, ktoré sú naskladané, ako sú hranolky alebo nugety
- Menšie časti surovín vyžadujú obvykle kratšiu dobu prípravy. Väčšie časti naopak dobu dlhšiu.
- Rovnako tak menšie množstvo surovín vyžaduje kratšiu dobu prípravy a naopak väčšie množstvo spravidla dobu dlhšiu.
- Niektoré druhy surovín môžete poliať trochou oleja pre ich chrumkavejší výsledok.
- Nepripravujte veľmi tučné suroviny.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranoliek by nemalo prekročiť 400 g.
- V prípade potreby je možné do nádoby vložiť aj formu na pečenie tort, koláčikov a pod. Použití rastúcich prísad (napr. koláč, muffinov atď.) nepoužívajte viac ako polovicu koša.
- Fritézu môžete použiť tiež k opätovnému ohrevu hotových surovín.

IV. ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky a nechajte ho vychladnúť! Po každom použití utrite vonkajšie plochy mäkkou vlhkou handričkou. **Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky a kovové nástroje**, ktoré by mohli povrch poškriabať počas čistenia. Vonkajší plášť utrite vlhkou handričkou. Nádobu a odkvapový rošt umyje v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, následne opláchnite čistou vodou a nechajte dostatočne vyschnúť (môžete použiť aj umývačku riadu). V prípade potreby je možné na tieto diely použiť šetrné odmasťovacie prostriedky. Vnútro základne fritézy opatrne utrite vlhkou handričkou, alebo neabrazívnou čistiacou hubkou. V prípade potreby odstráňte zvyšky nečistôt z výhrevného telesa čistiacou kefkou. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachle, el./plynový sporák**). Normálne je, že sa farba povrchu mení v priebehu času. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča! Napájací prívod **A5** utrite handričkou. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Fritéza nefunguje	Nie je pripojený napájací kábel	Pripojte kábel
	Nie je nastavený časovač	Nastavte časovač
Suroviny nie sú dostatočne spracované	Veľké množstvo surovín v nádobe	Vložte menšie množstvo surovín, tie potom budú rovnomernejšie spracované
	Nastavená teplota je nízka	Zvýšte teplotu
	Doba prípravy je nízka	Zvýšte dobu prípravy
Suroviny sú spracované nerovnomerne	Niektoré suroviny je potrebné v priebehu prípravy (napr. v polovici) pretrepať	Pretrepte / premiešajte suroviny
Z fritézy vychádza biely dym.	Pripravujete masťné suroviny	Biely dym produkuje zahriaty olej, ktorý je prítomný vo vyššom množstve práve u masťných surovín. Toto však neovplyvní chod ani výsledok fritézy
	Nádoba obsahuje zvyšky masťnoty z predchádzajúcich príprav	Uistite sa, že po každom použití nádobu riadne umyjete
Suroviny nie sú po spracovaní dostatočne chrumkavé	Chrumkavosť ovplyvňuje viac faktorov, hlavne množstvo oleja a vody	Uistite sa, že suroviny dostatočne usušíte pred pridaním oleja
		Zemiaky nakrájajte na menšie časti
		Pridajte trochu viac oleja

VI. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. S cieľom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomôhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá si vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedené na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) asi	3,5
Spotrebič ochrannej triedy	I.
Rozmery (D x H xV), (mm)	265 x 330 x 272
Príkion vo vypnutom stave je 0,00 W	

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcem.

UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

Symbol  znamená UPOZORNENIE



Čítajte návod na obsluhu



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

eta

© DATE 13/04/2023

e.č. 10/2023